

PIŚMIENNICTWO KULINARNE KORONY ARAGONII POD KONIEC WIEKÓW ŚREDNICH – ANALIZA ŹRÓDEŁ ORAZ ZAKRES I PROBLEMATYKA DOTYCHCZASOWYCH BADAŃ*

Rafał Hryszko

Uniwersytet Jagielloński

ABSTRACT

CULINARY LITERATURE OF THE CROWN OF ARAGON TOWARD THE END OF THE MIDDLE AGES – ANALYSIS OF THE SOURCES AS WELL AS OF THE SCOPE AND MAIN TOPICS OF EXISTING RESEARCH*

The article contains an analysis of the fundamental directions of research devoted to four medieval manuscripts which had been created towards the end of the Middle Ages: *Llibre de Sent Sovi*, *Llibre de totes maneres de potages de menjar*, *Llibre d'aparellar de menjar* and *Llibre de totes maneres de confits*.

The starting point of the analysis was a critical edition of the individual collections which made it possible to carry out more in-depth studies devoted to the origin of the recipes, their mutual relations as well as their transfer between the manuscripts. A derivative of this research was a linguistic analysis concerning the culinary terminology, which was often conducted within a wider context of studies devoted to the Catalan language.

Another issue which was raised in the study concerned the gastronomical customs operating on the territory of medieval Catalonia. On the basis of these scientific analyses, there appeared some popular publications which popularized our knowledge about the above problem as well as the Catalan culinary literature. Another valuable aftermath of the research consisted in attempts to adapt the medieval recipes to the requirements of the contemporary cuisine.

In the final part of the dissertation the author characterizes concisely the research methods which he had used in the studies on the Catalan culinary literature; he ends the dissertation with a presentation of his subsequent research postulates.

Key words: Catalan Medieval Cookbooks, Crown of Aragon, 14th–15th Century, Scientific Research

Słowa kluczowe: katalońskie książki kucharskie, Korona Aragonii, XIV–XV w., badania naukowe

* Zmieniona wersja tego artykułu została zaprezentowana na konferencji „Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy”, Toruń, 28–30 września 2010 r., zorganizowanej przez Muzeum Historii Polski, Instytut Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (Stacja Naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego).

WSTĘP

Historia piśmiennictwa kulinarnego pochodzącego z kręgu cywilizacji Morza Śródziemnego sięga swoimi korzeniami czasów antycznych. Wśród wielu typów publikacji, w których poruszane były kwestie związane z tym zagadnieniem, szczególnie miejsce przypada książkom kucharskim, definiowanym jako zbiór receptur oraz praktycznych porad na temat sposobu przygotowywania potraw¹.

Średniowieczne apogeum rozwoju tego typu piśmiennictwa w kręgu państw należących do cywilizacji zachodniego chrześcijaństwa przypada na XIV stulecie. To wtedy powstaje najwięcej zbiorów kulinarnych, a wśród popularnych kompilacji, jakie tworzone w tym okresie, zdecydowanie wyróżniają się księgi kulinarne pochodzące z terenów wchodzących niegdyś w skład Korony Aragonii².

Trzeba jednak podkreślić, iż najstarsze katalońskie książki kucharskie na ponad 500 lat popadły w niemal całkowite zapomnienie, a uwagę środowiska naukowego przyciągnęły dopiero niedawno. Zaowocowało to edycjami źródłowymi, translacjami na języki obce i próbami zaadaptowania średniowiecznych receptur do współczesnych realiów. Wyjątkowym świadectwem zainteresowania katalońskojęzycznego środowiska naukowego tymi XIV-wiecznymi publikacjami są studia nad piśmiennictwem kucharskim oraz – w szerszym ujęciu – nad ich ojczystą kulturą kulinarną. Publikacje hiszpańskich historyków zainspirowały mnie do przygotowania niniejszej charakterystyki badań nad dworską literaturą gastronomiczną późnośredniowiecznej Katalonii.

Zacznę od ustalenia zakresu problemowego oraz zasadniczych kierunków badań nad katalońską literaturą kulinarną w ciągu ostatnich 30 lat, analizując prace zarówno historiografów hiszpańsko-katalońskich, jak i z innych kręgów kulturowych. Następnie, po przeprowadzeniu analizy metod badawczych i stworzeniu syntetycznej charakterystyki otrzymanych wyników, przedstawię postulaty co do dalszych badań nad tymi zagadnieniami, zawarte w pracach historyków iberyjskich. W moich rozważaniach pomnę część materiałów źródłowych – niezwykle żywe w Katalonii studia nad tradycjami gastronomicznymi niższych warstw ludności monarchii aragońsko-katalońskiej³, a także badania nad kulinariami katalońskich kręgów kościelnych⁴.

¹ Więcej o średniowiecznych księgach kucharskich: B. L a u r i o u x, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997.

² Takim terminem określa się ziemie, które pod koniec średniowiecza podlegały zwierzchnictwu królów Aragonii, a zarazem hrabiów Katalonii, tj. Aragonię, Katalonię, Walencję, Baleary, Sycylię oraz terytoria zdobyte w XIV i XV w.: Sardynię, Ks. Aten, i Neupatrii oraz Neapol.

³ W niniejszym opracowaniu, ze względu na przyjęte ramy czasowo-terytorialne, pomijam również studia nad *Llibre del coch*, najstarszym drukowanym zbiorem kulinariów, który został opublikowany w Barcelonie w 1520 r. Dzieło Mistrza Roberta, w przekładach na język hiszpański funkcjonującego jako Rupert de Nola, znane jest także jako *Libro de cozina* lub *Libro de guisados*. Choć praca ta, pochodząca prawdopodobnie ze schyłku XV w., jest nośnikiem tradycji średniowiecznego piśmiennictwa kulinarnego, odzwierciedla gusta epoki nowożytnej. Informacje o edycjach *Llibre del coch* zamieszczam poniżej.

⁴ Dla przykładu: *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona*, ed. J.M. Serra i Vilaró, Barcelona 1935.

oraz opracowania z zakresu tamtejszej diety⁵ i średniowiecznych norm zachowania się przy stole⁶.

I. BADANIA NAD PÓŻNOŚREDNIOWIECZNYMI ZBIORAMI ŹRÓDEŁ DOTYCZĄCYCH SZTUKI KULINARNEJ KORONY ARAGONII – ZAKRES I PROBLEMATYKA

Zakres problemowy hiszpańsko-katalońskich studiów nad źródłami kulinarnymi z okresu późnego średniowiecza w przeważającej części odwołuje się do czterech zbiorów z przepisami, spośród których trzy pierwsze są ściśle powiązane. Pierwszy, a zarazem najstarszy z nich to *Llibre de Sent Soví* (*Księga Sent Soví*). Ten XV-wieczny rękopis zawiera receptury 72 potraw, wśród których znajdziemy między innymi słynne katalońskie sosy *picada* i *sofregit*. Obecnie *Księga Sent Soví* jest przechowywana w Bibliotece Uniwersyteckiej w Walencji (nr MS 216), a jej treść została ogłoszona drukiem⁷.

Następny, również opublikowany zbiór to 220 przepisów zamieszczonych w kompilacji z XV wieku, opatrzonej inskrypcją *Flos de les medicines*. Oprócz passusów z zakresu gastronomii (w tym zasad przyrządzania potraw) zawiera także 10 rozpraw na temat między innymi sztuki polowania czy medycyny⁸. Zbiór ten znany jest z rękopisu nr MS 68 z Biblioteki Uniwersyteckiej w Barcelonie⁹.

Trzecia książka kucharska to *Llibre d'aparellar de menjar* (*Księga przygotowywania jedzenia*). Pomieszczono w niej 274 przepisy na całą gamę różnych dań.

⁵ Spośród pochodzących z Katalonii późnośredniowiecznych rozpraw na temat m.in. zdrowego żywienia bodaj najważniejszą jest dzieło Arnau de Villanovy (ok. 1238–1311) *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*. Współczesne edycje tej pracy to: Arnau de Villanova, *Regimen de sanitat a Jaume II* [w:] *Obras catalanes*, II, *Escrips mèdics*, a cura de M. Batllori, Barcelona 1947; tekst łaciński: Arnaldi de Villanova, *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum* (*Un tractat de dietètica de l'any 1305*), edició crítica, comentaris i notes a cura d'A. Trias Teixidor, Barcelona 1994 lub Arnaldi de Villanova, *Opera medica omnia*, vol. X, p. 1: *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, ed. de L. Garcia-Bellester, M.R. McVaugh, Barcelona 1996.

⁶ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el „Terç del Crestià”*, introducció i edició de J.J.E. Garcia, Barcelona 1983.

⁷ J. Santanach, *Pròleg a segona edició* [w:] *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 9–15; idem, *Introduction* [w:] *The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia*, ed. J. Santanach; transl. R.M. Vogelzang, Barcelona/Woodbridge 2008, s. 16.

⁸ Dokładne informacje o rękopisie MS 68 i jego zawartości: J. Santanach, *Introducció* [w:] *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 245–272.

⁹ Współcześnie kompilacja ta jest opatrzona tytułem *Llibre de totes maneres de potatges*. Znajduje się na kartach 185r–258v rękopisu nr MS 68: ibidem, s. 251–258.

Rękopis nr MS 2112 przechowywany jest w Barcelonie, w Bibliotece Katalońskiej (Biblioteca de Catalunya)¹⁰. Jak dotąd jej treść nie została ogłoszona drukiem.

Ostatnie ze wspomnianych źródeł to *Llibre de totes maneres de confits* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy*). Zawiera ona jedynie 33 receptury, za to na przeróżne, wyrafinowane kompozycje deserowe: w większości oparte na cukrze lub miodzie. Zbiór ten znajduje się we wspomnianej powyżej pracy *Flos de les medicines* i podobnie jak zbiór 220 przepisów doczekał się współczesnych publikacji¹¹.

II. PODSTAWOWE KIERUNKI BADAŃ HISTORIOGRAFII HISZPAŃSKO-KATALOŃSKIEJ NAD LITERATURĄ KULINARNĄ PÓŻNOŚREDNIOWIECZNEJ KORONY ARAGONII

Początki badań nad późnośredniowieczną literaturą kulinarną z terytorium Katalonii są powiązane z osobą Lluísa Faraudo de Saint-Germaina (1867–1957)¹², którego działalności edytorskiej zawdzięcza się zainicjowanie prac w tej dziedzinie. Ich zasadniczy rozwój datuje się na koniec lat 70. XX wieku¹³. Zainicjowane wówczas poszukiwania, trwające nieprzerwanie do dziś, zmierzają w kilku kierunkach.

Pierwszy z nich to krytyczna edycja źródeł. U jej podstaw leży zakrojone na szeroką skalę prace inwentaryzatorsko-wydawnicze. Prowadzono je na terenie całej Hiszpanii, w tym na obszarach dawnej monarchii aragońskiej, od XIX wieku do

¹⁰ J. Santanach, *Pròleg...*, s. 9–15; idem, *Introduction...*, przyp. 8, s. 16 i przyp. 14, s. 19.

¹¹ Tekst *Llibre de totes maneres de confits* znajduje się na kartach 172r–184r rękopisu nr MS 68: *Llibre de totes maneres de confits* [w:] *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewé, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 251–258.

¹² Działalność wydawnicza Lluísa Faraudo de Saint-Germaina w latach 40. i 50. XX w. zaowocowała licznymi publikacjami źródłowymi wielu zabytków średniowiecznego piśmiennictwa katalońskiego. Pierwszym z wydanych przezeń źródeł była *Llibre de totes maneres de confits* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy*) opublikowana w 1946 r. na łamach „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”: *Llibre de totes maneres de confits* [w:] L. Faraudo de Saint-Germain, „*Llibre de totes maneres de confits*”. *Un tratado manual cuatrocenista de arte de dulcería*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. 19, 1946, s. 105–121.

¹³ Można przypuszczać, że miało to istotny związek z ogólną sytuacją polityczną, panującą w Hiszpanii w okresie rządów frankistowskich. W owym czasie odrębność narodowościowa Katalończyków i Basków została w znacznej mierze ograniczona, a regionalne tradycje, kultura i język były systematycznie niszczone. Dopiero po śmierci gen. Francisca Franco w 1975 r. można mówić o nastaniu ery demokracji, zwiastującej transformację całego organizmu państwowego. W przypadku Katalonii zmiany te przyniosły ożywienie tendencji autonomicznych, połączonych ze wzrostem poczucia tożsamości narodowej, która przejawiała się w odrębnych wobec reszty Hiszpanii kulturze, tradycjach i języku. Tym celom służyły m.in. intensywna działalność edytorska oraz ożywienie badań nad katalońską tradycją narodową. Jednym z jej przejawów były studia nad późnośredniowiecznym piśmiennictwem kulinarnym obszarów języka katalońskiego (tzw. Krajów Katalońskich – *Països Catalans*), wchodzących w skład dawnej Korony Aragonii.

początku XX stulecia. Celem było dotarcie do archiwaliów różnych instytucji (państwowych, kościelnych) i zbiorów prywatnych oraz skatalogowanie ich¹⁴.

Wprowadzenie do obiegu naukowego informacji na temat średniowiecznych rękopisów, w tym najstarszych książek kucharskich z Katalonii, znacznie ożywiło działalność edytorską ówczesnych filologów i erudytów. Należy zaliczyć do tego grona wspomnianego już wcześniej znakomitego znawcę aragońskiej paleografii, Lluísa Farauda de Saint-Germaina. To właśnie on, publikując w 1946 roku na łamach „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona” pozycję *Llibre de totes maneres de confits* (Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy)¹⁵, zapoczątkował – trwający do dziś – proces edycji katalońskich ksiąg kucharskich¹⁶.

¹⁴ Pierwsze wzmianki dotyczące interesujących nas rękopisów pojawiły się w nowożytnych pracach drukowanych na początku XIX w. Zamieszczono je w wielotomowych zbiorach o charakterze katalogowo-inwentaryzatorskim: J. Villanueva, *Viage literario a las iglesias de España*, vol. 4, Madrid 1806, vol. 18, Madrid 1851. Zawarte tam informacje są o tyle istotne, że wiele rękopisów z bibliotek klasztornych zaginęło lub uległo znacznym zniszczeniom w czasach dezamortyzacji (przejmowania przez państwo dóbr zakonnych) i podczas wojen karlistowskich. Działania inwentaryzacyjne prowadzili również badacze aktywni naukowo na początku XX w.: J. Massó Torrents, *Manuscrits catalans de Valencia* (*Acabament*), „Revista de Bibliografia Catalana”, vol. 6, s. 206–221; M. Gutiérrez del Caño, *Catálogo de los manuscritos existentes en la Biblioteca Universitaria de Valencia*, vol. 2, Valencia 1913, nr 902, s. 11–13. Interesujące nas źródła w formie rękopiśmiennej są wyszczególnione także w katalogach rękopisów w języku katalońskim, jakie powstały w okresie przed rozpowszechnieniem druku na obszarach Korony Aragonii: J.M. Madurell Marimon, *Manuscrits en català anteriors a la impremta (1321–1474). Contribució al seu estudi*, Barcelona 1974, nr 58, s. 51–53.

¹⁵ *Llibre de totes maneres de confits* [w:] L. Faraudo de Saint-Germain, „*Llibre de totes maneres de confits...*”, s. 105–121.

¹⁶ Mówiąc o edycjach katalońskich ksiąg kucharskich, nie sposób pominąć pracy Mistrza Roberta, *Libre del coch*. Choć – jak zaznaczono powyżej – badania nad nią nie wchodzą w zakres niniejszej analizy, warto odnotować, że w XVI w. zbiór cieszył się niesłychaną popularnością, w przeciwieństwie do wcześniejszych, a bezpośrednio interesujących nas rękopisów. Obok wspomnianego wydania barcelońskiego z 1520 r. już 5 lat później księga została przełożona na język hiszpański i wydana w Toledo pod tytułem *Libro de cozina* jako dzieło Ruperto de Nola. W kolejnych latach praca doczekała się wielu wydań: w Logronyo w 1529 r. (po raz pierwszy pod używanym później tytułem *Libro de guisados*), bez miejsca wydania 1538 i 1543, powtórnie w Toledo w 1544 r., w Medina del Campo w 1549 r., w Valladolid w 1556 r.; w Saragossie w 1562 i 1568 r., ponownie w Toledo w 1577 r., por. L. Cifuentes i Comamala, *La ciència en català a l'edat mitjana i el renaixement*, Barcelona 2006, s. 297; J. Cruz Cruz, *La cocina mediterranea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como „Libro de Arte culinaria”, Ruperto de Nola „Libro de guisados”*, Huesca 1997, s. 23–24. Również w czasach późniejszych praca cieszyła się niesłabnącą popularnością, o czym świadczą liczne edycje z ubiegłego stulecia. Współcześnie księga Mistrza Roberta (Ruperta de Nola) została wydana po katalońsku przez V. Leimgruber w 1977, 1982 i 1996 r.: Mestre Robert, *Libre del coch*, ed. a cura de V. Leimgruber, Barcelona 1977 (2. wyd. 1982) oraz *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, ed. a cura de V. Leimgruber, Barcelona 1996. Po hiszpańsku kolejno: w 1929 r. przez D. Péreza: Ruperto de Nola, *Libro de Guisados*, edición y estudio por D. Pérez, Madrid 1929; w 1969 r. – faksymile pierwszego hiszpańskiego wydania z 1525 r.: *Libro de guisados, manjares y potajes compuesto por Maese Ruperto de Nola, cocinero que fue del Serenísimo Señor Rey don Hernando de Nápoles*, Madrid 1969; w 1982 r. przez Carmen Iranzo jako *Libro de cozina*, zob. Ruperto de Nola, *Libro de cozina*, ed. de C. Iranzo, Madrid 1982 (1. wyd. 1969); zaś pod tytułem *Libro de guisados* w 1994 r. w kolejnej edycji D. Péreza: Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, Val de Onsera 1997, oraz dwa wydania w 1997 r.: faksymile edycji z 1529 r.: Ruperto de Nola, *Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, Val de Onsera 1997, oraz

Z kolei w latach 1951–1952, w kolejnym tomie „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, została po raz pierwszy opublikowana *Księga Sent Soví* (w rękopisie z Walencji)¹⁷. Obie pozycje poprzedzono krótkim wstępem w języku hiszpańskim oraz – co niezwykle ważne i użyteczne – uzupełniono szczegółowymi aneksami, w których wydawca zamieścił objaśnienia wielu nazw potraw, posługując się w tym celu licznymi odwołaniami do innych katalońskich źródeł pisanych z okresu średniowiecza.

Kolejne edycje *Księgi o różnych sposobach przyrządzania słodczy* pochodzą dopiero z XXI wieku. Są to dwa wydania katalońskie, opracowane przez Joana Santanacha i Suñola w 2003 i 2007 roku¹⁸ oraz dwa hiszpańskie: pierwsze z 2007 roku w przekładzie Manuela Zabali, drugie zaś z 2008 roku, przygotowane przez Mauricio Vivesa¹⁹. W tym samym roku ukazało się także dwujęzyczne wydanie katalońsko-angielskie (tłumaczenia na język angielski dokonał Robin M. Vogelzang, a publikację wstępem opatrzył Joan Santanach i Suñol)²⁰. W 2010 roku opublikowano natomiast przekład źródła w języku polskim²¹.

Przepisy zawarte w manuskrypcie barcelońskim miały nieco mniej szczęścia do edycji XX-wiecznych, gdyż przez kilka dziesięcioleci uchodziły jedynie za dłuższą wersję poprzedniego źródła, a nie samodzielne dzieło. Wreszcie w 1979 roku Rudolf Grewe wydał je drukiem, choć pod nazwą *Llibre de Sent Soví*²². Następną edycję przygotował w 2003 roku Joan Santanach i Suñol, opatrując ją tytułem *Llibre de totes*

Ruperto de Nola, *Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina* [w:] J. Cruz, *La cocina mediterranea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como „Libro de Arte culinaria”*, *Ruperto de Nola „Libro de guisados”*, Huesca 1997, s. 227–375.

¹⁷ *Libre de Sent Soví* [w:] L. Faraudo de Saint-Germain, *El „Libre de Sent Soví”. Recetario de cocina catalana medieval*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. XXIV, 1951–1952, s. 18–35. Warto w tym miejscu dodać, że pierwszą pełną edycję *Libre de Sent Soví* poprzedzono publikacjami jej fragmentów. W 1932 r. J. Sanchis Sivera opublikował początkowy spis 91 tytułów oraz prolog: J. Sanchis Sivera, *Vida íntima de los valencianos en la época foral*, „Annales del Centro de Cultura Valenciana” vol. 14, 1932, s. 242–243; idem, *Vida íntima de los valencianos en la época foral*, Alicante 1993, s. 37–38. Trzy lata później J. Osset Merle obok spisu tytułów i prologu zamieścił teksty przepisów I–XXXVII. Zob. J. Osset Merle: *Un libro de cocina del siglo XIV*, „Boletín de la sociedad castellonense de cultura” XVI, 3 (maig–juny): 1935, s. 156–177 [informację o tym podaje za: R. Grewe, *Introducció...*, s. 48, przyp. 4].

¹⁸ *Llibre de Sent Soví* [w:] *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 59–96; Anònim, *Llibre de Sent Soví. Volum d’omenatge a Rudolf Grewe*, a cura de J. Santanach, Barcelona 2006 (e-book).

¹⁹ *Libro de Sent Soví*, trad. de M. Zabala, presentaciones de S. Santamaría, R. Esteve y J. Santanach, Barcelona 2007; *Libro de Sent Soví. El primer recetario medieval de la cocina española*, trad. M. Vives, Barcelona 2008.

²⁰ *The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia*, ed J. Santanach; transl. R.M. Vogelzang, Barcelona–Woodbridge 2008.

²¹ *Llibre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska*, przeł., wstępem i komentarzem opatrzył R. Hryszko, Kraków 2010.

²² *Llibre de Sent Soví*, ed. R. Greve, Barcelona 1979.

maneres de potatges (*Księga o różnych sposobach przyrządzania potraw*)²³. Z kolei sześć lat później Josy Marty-Dufaut zdecydowała się na opublikowanie jedynie 52 spośród 220 receptur w tym zbiorze²⁴.

W przypadku trzeciej pozycji źródłowej, czyli *Llibre de totes maneres de confits*, mamy do czynienia z tylko dwiema edycjami z Katalonii. W 1946 roku powstało opracowanie Luisa Farauda de Saint-Germaina²⁵, a w 2003 roku przygotowania publikacji podjął się Joan Santanach i Suñol²⁶. Trzecią nowożytną edycją jest wydanie w języku polskim z 2010 roku, opatrzone podtytułem *Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*²⁷.

Jak dotąd, mimo pochodzących z 1995 roku zapowiedzi Cristiny Borau na ten temat, nie dokonano publikacji manuskryptu *Llibre d'aparellar de menjar*, liczącego 274 receptury²⁸.

Jeśli przeprowadzi się uważną analizę form poszczególnych edycji oraz dat ich publikacji, dojdzie się do kilku zasadniczych wniosków. Warto zacząć od tego, że prace związane z przygotowaniem do druku najstarszych katalońskich ksiąg kucharskich prowadzono z przerwami. Działania zainicjowane na przełomie lat. 40. i 50. XX wieku zostały ponownie podjęte pod koniec lat 70. ubiegłego stulecia. Dopiero jednak w pierwszej dekadzie XXI wieku nabrały istotnego przyspieszenia. W rezultacie – poza wydaniem w oryginalnym języku – mamy obecnie również przekłady na hiszpański, angielski, francuski i polski. Celem, jaki przyświecał większości edycji, było nie tylko wierne odtworzenie pierwotnego tekstu z uwzględnieniem zasad warsztatowych, lecz także opatrzenie źródła dokładnymi komentarzami, zwłaszcza przy uwzględnieniu wzajemnych powiązań międzytekstowych. Na tym tle wyróżniają się prace prowadzone przez dwóch niezależnych wydawców hiszpańskich, mające na celu popularyzację wiedzy o dawnej kuchni katalońskiej. Zaowocowały one co prawda przygotowaniem przekładu *Księgi Sent Soví* na język Cervantesa, ale ostatecznie powstały publikacje popularne, całkowicie pozbawione przypisów, opatrzone jedynie krótkim wprowadzeniem. Największe jednak zmiany dotyczą edycji francuskojęzycznej, która zawiera tylko wybór przepisów zaczerpniętych z rękopisu barcelońskiego (przyczocono je zarówno w katalońskim oryginale, jak i w tłumaczeniu na język francuski). Publikacja została opatrzona tytułem nieuwzględniającym aktualnego stanu badań nad interesującymi nas kompilacjami. Czytelnik francusko-

²³ *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* [w:] *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewé, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 97–219.

²⁴ J. Marty-Dufaut, *Le Livre de Sent Soví. La cuisine médiévale catalane au début du XIV^e siècle. Recettes d'après le manuscrit*, Chateau de Damigny 2009.

²⁵ Patrz przypis 12.

²⁶ *Llibre de totes maneres de confits* [w:] *Llibre de Sent Soví*, s. 273–295.

²⁷ R. Hryszko, *Llibre des totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIX wieku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego” t. 1312, 2010, „Prace Historyczne”, z. 137, s. 175–206.

²⁸ C. Borau, „*D'aparellar de menjar: un altre receptari de cuina medieval en català* [w:] *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. 2, *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 801–812.

języczny – wprowadzony w błąd przez tytuł nie w pełni adekwatny do zawartości – otrzymał wydanie popularne, bogato ilustrowane, o dopracowanej szacie graficznej i niewątpliwie cenne, jednakże niespełniające zasad wydawania tekstów źródłowych²⁹.

Prace badawcze nad interesującymi nas materiałami źródłowymi prowadzili zarówno wymienieni powyżej wydawcy – Lluís Faraudo de Saint-Germain, Rudolf Grewe oraz Joan Santanach i Suñol, jak i wybitni badacze z różnych krajów, między innymi Barbara Santich i Bruno Laurioux.

Swoje studia nad zawartością analizowanych rękopisów zaczęli od ustalenia autorstwa poszczególnych zbiorów oraz daty ich powstania. Już na początku dociekań natrafili na spore trudności wynikające z faktu, że zachowane manuskrypty w większości pochodziły z wieku XV. W przypadku niektórych ksiąg uczeni odrzucili zawarte w poszczególnych tekstach wprowadzające w błąd informacje na temat czasu ich spisania i sugerowali wcześniejszą proveniencję.

Ustalanie autorstwa manuskryptów badacze zaczęli od uznania, iż każda z czterech kompilacji powstała w środowisku związanym z katalońskim dworem, dlatego też przyjęli, że przedstawione zasady przyrządzania potraw odpowiadają zwyczajom panującym w królewskiej kuchni. Choć same manuskrypty to dzieła anonimowe, ich zawartość sugestywnie dowodzi, że twórcy przepisów na te wykwintne potrawy musieli być sprawnymi i obytymi w gastronomicznym świecie nie tyle rzemieślnikami, ile mistrzami, ponieważ przygotowanie opisanych potraw wymagało zastosowania wielu składników, postępowania według skomplikowanych procedur, a nade wszystko dużego nakładu pracy i kosztów.

Po tych wstępnych założeniach badacze próbowali ustalić relacje między poszczególnymi manuskryptami. Na początek musieli się zmierzyć z panującym przez wiele lat przekonaniem środowiska naukowego o tym, że *Księga Sent Soví* zachowała się w dwóch odrębnych wersjach: krótszej, zawartej w rękopisie walenckim, oraz dłuższej, pochodzącej z rękopisu barcelońskiego. Jednocześnie uważano, że obie stanowiły zmienione kopie jakiegoś niezachowanego pierwotnego tekstu.

Choć oba rękopisy były znane Lluísowi Faraudo de Saint-Germainowi, zdecydował się on na publikację jedynie wersji walenckiej. Krańcowo odmienne rozwiązanie przyjął Rudolf Grewe, który w 1979 roku ogłosił drukiem niepublikowany dotąd dłuższy manuskrypt barceloński. Obie edycje były opatrzone tym samym tytułem, a ich twórcy zgodnie podzielali opinię o istnieniu pierwotnej, nieznannej wersji *Księgi Sent Soví*. Ówczesne środowisko badawcze, biorąc pod uwagę, że zbiór z Barcelo-

²⁹ Publikację J. Marty-Dufaut, zatytułowaną *Le Libre de Sent Soví. La cuisine médiévale catalane au début du XIV^e siècle. Recettes d'après le manuscrit*, trudno uznać za pełną edycję źródła. Jako jej podstawę autorka przyjęła wydanie rękopisu barcelońskiego (w wyd. katalońskim R. Grewe z 1979 r.), nie uwzględniając, że w świetle ostatnich ustaleń katalońskich uczonych zostało ono uznane za odrębne i wtórne dzieło, choć wykorzystujące przy tym przepisy zawarte w rękopisie walenckim. Dzięki badaniom J. Santanacha i Suñola, zostało ono opatrzone odrębnym tytułem – *Llibre de totes maneres de potatges*. Z drugiej zaś strony J. Marty-Dufaut przytacza jednak informacje o wszystkich trzech rękopisach, choć nie uwzględnia wyników badań pochodzących z ostatnich kilku lat. Na korzyść autorki przemawia dogłębna charakterystyka średniowiecznej kuchni katalońskiej oraz omówienie wybranych przepisów z podaniem ilości poszczególnych składników potraw, co pozwala na ich przyrządzenie.

ny zawierał prawie trzy razy więcej przepisów niż rękopis walencki, bezkrytycznie uznało za Grewem, że wydany przez niego tekst jest dokładniejszą wersją zaginionego pierwowzoru.

To długo funkcjonujące przeświadczenie uległo zmianie w 1995 roku, gdy do obiegu naukowego wprowadzono informację o istnieniu rękopisu *Llibre d'aparellar de menjar*, wykazującego liczne podobieństwa z uprzednio znanymi wersjami. Fakt ten skłonił katalońskich badaczy do rewizji przeświadczenia o istnieniu jakiegoś źródła pierwotnego. Do zmiany optyki na temat proveniencji *Ksiąg Sent Soví* szczególnie przyczynili się młodzi uczeni: Lluís Cifuentes i Comamala oraz Joan Santanach i Suñol.

Pierwszy z nich przekonująco dowiódł, że każdy z manuskryptów jest odrębnym dziełem. Jako prawdopodobne uzasadnienie dotychczasowych poglądów wskazał błędne rozumienie zasady *ordinatio partium*. Ustalenia Cifuentesa i Comamali rozwinął Santanach i Suñol. Po przyjęciu, że poszczególne teksty w procesie kompilacji podlegały licznym zmianom, prześledził wzajemne związki między nimi oraz zrekonstruował prawdopodobne drogi transferu poszczególnych receptur. Prowadzone przez niego badania porównawcze treści trzech pierwszych z wymienionych uprzednio rękopisów dowiodły, że autorzy każdej z kompilacji korzystali z jednego niezachowanego zbioru przepisów³⁰. Wykazał także, że rękopis z Walencji, dotychczas uchodzący za skróconą wersję barcelońskiej *Księgi Sent Soví*, był dobrze znany autorom dwóch pozostałych zbiorów i został przez nich w różnym stopniu wykorzystany³¹. Wreszcie Santanach i Suñol, uwzględniając rozbieżności istniejące między spisem przepisów rękopisu walenckiego a jego treścią, a także zjawisko systematycznego powielania przepisów pochodzących z tego zbioru przez autora *Llibre d'aparellar de menjar*, doszedł do wniosku, że możliwe jest poznanie treści 15 receptur wzmiankowanych w indeksie rękopisu walenckiego, a nieobecnych w jego zasadniczym zrębie.

Dzięki ustaleniom Cifuentesa i Comamali oraz Santanacha i Suñola można było uznać, że manuskrypt z Walencji to najwcześniejsza znana współcześnie wersja najstarszej katalońskiej książki kucharskiej i że to właśnie jej przysługuje tytuł *Llibre de Sent Soví*. Status rękopisu z Biblioteki Uniwersyteckiej w Barcelonie, dotąd uważanego za obszerniejszą wersję pierwotnej *Księgi Sent Soví*, przekwalifikowano na dzieło wtórne, a tym samym stanowiące odrębną pracę. Konsekwencją zmiany sta-

³⁰ J. Santanach i Suñol, zestawiając tytuły receptur wyszczególnione we wstępie rękopisu walenckiego z jego faktyczną zawartością, postulował istnienie pierwotnej, dziś niezachowanej wersji tekstu *Księgi Sent Soví*. Stworzone przez niego zestawienie obejmuje dane na temat 91 przepisów, z których nieco ponad 50 występuje w grupie 72 receptur faktycznie figurujących w rękopisie walenckim; por. J. Santanach, *Introduction...*, s. 18.

³¹ Podejmując się wskazania kierunków oddziaływania poszczególnych wersji, kataloński badacz wykazał, że kompilator rękopisu barcelońskiego korzystał z tekstu zawartego w rękopisie z Walencji. Co więcej, przepisał z niego ok. 50 przepisów, umieszczając je w różnych częściach swojej pracy. Z kolei autor *Llibre d'aparellar de menjar* manuskrypt walencki wykorzystał nieomal w całości (z zawartych w nim 72 receptur przepisał w całości aż 70, ponadto zestawił je w takim samym porządku, w jakim zostały pomieszczone w źródle walenckim). Tym samym ten ostatni może być definitywnie uznany za najstarszą zachowaną współcześnie wersję *Księgi Sent Soví*; por. J. Santanach, *Introduction...*, s. 18–19.

nowiska w tej sprawie było nadanie manuskryptowi barcelońskiemu nowego tytułu: *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Prace prowadzone przez obu uczonych pozwalają ponadto istotnie przybliżyć się do hipotetycznej zawartości niezachowanej wersji pierwotnej zbioru³².

Osobnym zagadnieniem pozostaje oddziaływanie katalońskiego piśmiennictwa kulinarnego na inne, pozakatalońskie zbiory, jakie powstawały u schyłku średniowiecza oraz w czasach późniejszych. W tej dziedzinie znaczące dokonania mają Barbara Santich³³ i Bruno Laurioux³⁴. Ustalenia australijskiej badaczki i francuskiego uczonego poszerzyły wiedzę o przepływie receptur między różnymi kompilacjami oraz rzuciły nowe światło na skalę oddziaływania gastronomii katalońskiej na wczesnonenesansową kuchnię państw Półwyspu Apenińskiego.

Kolejnym polem naukowej refleksji stały się badania filologiczne nad użytą w manuskryptach terminologią kulinarną, prowadzone na kanwie szerzej zakrojonych studiów nad średniowiecznym językiem katalońskim. Zapoczątkowana przez Lluïsa Faraudo de Saint-Germaina³⁵ analiza leksykalna była kontynuowana i przez współczesnych mu badaczy, i przez następne pokolenia językoznawców. Wynikiem ich prac stały się publikacje encyklopedyczne dotyczące różnych aspektów historii języka³⁶. Z kolei wprowadzenie do obiegu naukowego nowych interesujących termi-

³² Niestety ustalenia młodych badaczy katalońskich dość wolno przenikają do obiegu naukowego. Ich nieznamość prowadzi do błędów i przeinaczeń, obecnych nawet w publikacjach po 2003 r., por. I. Maranges, *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona 2006. J. Sanatanch i Suñol zaprezentował najnowsze wyniki badań dotyczących przepływu przepisów pomiędzy interesującymi nas zbiorami w 34. numerze „Mediovo Romanzo”; por. J. Sanatanch i Suñol, *El „Llibre de Sent Soví”, les seves „versions” i la circulació de textos culinaris medievals*, „Mediovo Romanzo” 2010, vol. 34, nr 2, s. 352–395.

³³ B. Santich, *Two Languages, Two Cultures, Two Cuisines: a Comparative Study of the Culinary Cultures of Northern and Southern France, Italy and Catalonia in the Fourteenth and Fifteenth Centuries, A thesis submitted for the degree of Doctor of Philosophy in the School of Humanities, The Flinders University of South Australia, 18 December 1987* (maszynopis dostępny pod adresem: <http://digital.library.adelaide.edu.au/dspace/handle/2440/45528>, dostęp: 6.09.2010); eadem, *The original Mediterranean Cuisine. Medieval recipes for today*, Kent Town 1995.

³⁴ B. Laurioux, *Les livres de cuisine italiens à la fin du XV^e et au début du XVI^e siècle: expressions d'un syncrétisme culinaire méditerranéen* [w:] *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII): XIV Jornades d'estudis històrics locals (Palma, del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995)*, eds. M. Barceló i A. Riera, Ciutat de Mallorca 1996, s. 73–88; idem, *Les livres de cuisine médiévaux*.

³⁵ Pośmiertnym owocem badań językoznawczych prowadzonych przez Lluïsa Faraudo de Saint-Germaina jest powstanie słownika średniowiecznego języka katalońskiego – *Vocabulari de la llengua catalana medieval de Lluís Faraudo de Saint-Germain*. Ciągłe dopracowywany przez Instytut Studiów Katalońskich (*Institut d'Estudis Catalans*), jest dostępny w internetowej edycji elektronicznej na stronie: <http://www.iec.cat/faraudo>, dostęp: 6.09.2010.

³⁶ Pod tym względem nie do przecenienia są dokonania Antoniego Marii Alcovera i Francesca de B. Molla, których dziełem jest monumentalny 10-tomowy słownik, *Diccionari català-valencià-balear* opublikowany w latach 1930–1962: A. M. Alcover, F. de B. Moll, *Diccionari català-valencià-balear*, vol. 1–10, Palma de Mallorca 1930–1962. Jego elektroniczna edycja z 2002 r. jest dostępna pod adresem: <http://dcvb.iecat.net>. Słownik zawiera m.in. terminologię z zakresu gastronomii historycznej wraz z cytatami ze źródeł, w których została użyta. Równie istotną rolę w poznaniu średniowiecznej terminologii kulinarnej odgrywa 10-tomowy słownik etymologiczny Joana Corominesa: J. Coromines, *Diccionari*

nów z zakresu średniowiecznej nomenklatury kulinarnej i ukazanie ich stosowania w szerszym kontekście to zasługa studiów Rudolfa Grewe³⁷ oraz – szczególnie – Isidry Maranges³⁸.

Na przełomie XX i XXI wieku badania językoznawcze nad średniowiecznymi tekstami, w tym nad interesującymi nas zbiorami, weszły na nowe tory. Przykładem zmian może być prowadzony przez katalońskich badaczy z Uniwersytetu Barcelońskiego internetowy projekt HISTOCAT (katal. *Projecte HISTOCAT*)³⁹, obejmujący swym zakresem źródłowym także *Llibre Sent Soví*, *Llibre de totes maneres de potatges* i *Llibre de totes maneres de confits*. Projekt ma na celu dostarczenie instrumentów niezbędnych do studiów językoznawczych czy działalności translatorskiej. Zamieszczone tam dane podają różne formy wyrazowe, rejestrują współczesne odpowiedniki terminów używanych w przeszłości oraz pozwalają między innymi na przeprowadzenie rozbioru morfologicznego zdań. Minusem systemu w obecnej formie jest fakt, że rozbiór zdań nie obejmuje całości interesujących nas źródeł.

Naukową refleksją, pobudzoną przez publikację podstawowych tekstów z zakresu późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej, objęto także praktyki żywieniowe na terenie Korony Aragonii w wiekach średnich.

Katalońscy uczeni są zgodni, że za datę przełomową dla studiów nad historią monarchii aragońsko-katalońskiej w kontekście kulinarnym należy uznać rok 1979, gdy Grewe opublikował krytyczne wydanie zbioru 220 przepisów z rękopisu nr MS 68 z Biblioteki Uniwersyteckiej w Barcelonie. W obszernym wprowadzeniu do tekstu publikacji autor przedstawił charakterystykę różnych aspektów funkcjonowania katalońskiej kuchni. To właśnie ta pionierska praca wyznaczyła kierunki dalszych poszukiwań badawczych.

Zostały one podjęte nie tylko przez uczonych z Katalonii czy – szerzej – Hiszpanii, lecz także przez reprezentantów życia naukowego z innych krajów. Skupili się oni w równym stopniu na analizowaniu zjawisk ogólnych, jak i rozważaniu problemów szczegółowych. Owocem tych poszukiwań były liczne publikacje dotyczące wybranych aspektów gastronomii katalońskiej (autorstwa między innymi Marii Teresy Vinyoles i Vidal⁴⁰, Antonia Riery i Melisa⁴¹, Antonia Contrerasa Masa⁴², Lluí-

etimologic i complementari de la llengua catalana, vol. 1–10, Barcelona 1988–2001. Posługiwanie się nimi znacznie ułatwia pracę badaczy, zwłaszcza w zakresie językowych studiów porównawczych.

³⁷ R. Grewe, *Introducció...*, s. 17–58.

³⁸ I. Maranges, *Dolços medieval per avui*, Tarragona 1998; eadem, *La cuina catalana medieval...*

³⁹ Projekt HISTOCAT jest dostępny pod adresem: <http://stel.ub.edu/histocat>, dostęp: 6.09.2010.

⁴⁰ T.-M. Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona 1985; eadem, *Els menjars a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social* [w:] *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 15 de setembre de 1994–15 de gener de 1995*, Barcelona 1994, s. 19–29.

⁴¹ A. Riera, *Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta Edat Mitjana* [w:] *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, „Anuario de estudios medievales”, Anex 20, Barcelona 1988, s. 1–26; idem, *Els sistemes alimentaris medievals a Catalunya: de la descomposició dels models romans a l'arribada dels productes americans* [w:] *Menjar a Catalunya. L'estil d'un poble*, Barcelona 1997, s. 40–70.

⁴² A. Contreras Mas, *La literatura culinària en la Mallorca baixmedieval* [w:] *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII): XIV Jornades d'estudis històrics*

sa Cifuentesa i Comamali⁴³). Wyciągnięte przez nich wnioski były cenną pomocą przy ukazywaniu historii gastronomii katalońskiej w ciągu wieków (Nestor Luján⁴⁴). Warto dodać, że wątki związane z analizowanym w niniejszej rozprawie zagadnieniem pojawiają się również w pracach, w których podejmuje się próby przekrojowego ukazania gastronomii w okresie średniowiecza (Bruno Laurioux⁴⁵, Melitta Weiss Adamson⁴⁶) bądź skupia się tylko na jednym, wybranym jej aspekcie, na przykład cukiernictwie (Liliane Plouvier⁴⁷, Mohamed Ouerfelli⁴⁸). Pogłębienie wiedzy na temat problematyki literatury kulinarnej przyświecało także konferencjom naukowych poświęconym gastronomii historycznej, organizowanym przez rozmaite ośrodki naukowe z Hiszpanii⁴⁹.

Warto zauważyć, że cechą charakterystyczną studiów nad katalońską gastronomią historyczną jest także ich interdyscyplinarność. Aby uzyskać możliwie przekrojowy obraz zasad rządzących średniowieczną kuchnią z terenów Korony Aragonii, swoje wysiłki zjednoczyli specjaliści różnych dziedzin: dietetycy, technolodzy żywienia, a także przedstawiciele gastronomii praktycznej. Gremium to usiłuje lepiej poznać średniowieczne praktyki żywieniowe, pryncypia rządzące przygotowywaniem dań, używane składniki itp. Dzięki wysiłkom tych badaczy możliwe stało się zaadaptowanie średniowiecznych receptur do kulinarnych wymogów współczesnej kuchni. Kolejnym owocem aktywności badawczej tego gremium są popularyzatorskie publikacje o dawnej kuchni, pełniące funkcję kompendiów wskazań praktycznych co do

locals (Palma, del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995), eds. M. Barceló i A. Riera, Ciutat de Mallorca 1996, s. 729–733; idem, *La influència italiana en la cuina mallorquina del s. XVI* [w:] *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII): XIV Jornades d'estudis històrics locals* (Palma, del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995), eds. M. Barceló i A. Riera, Ciutat de Mallorca 1996, s. 735–740; A. Contreras Mas, J. Miralles, *Com tayllaras devant un senyor: primera obra mallorquina sobre gastronomia* [w:] *Actes de la VIII Trobada d'Història de la Ciència i de la Tècnica: Mallorca, 18, 19, 20 i 21 de novembre de 2004*, Barcelona 2009, s. 1–9 [wersja online:] *Biblioteca Digital de Ciència.cat*, Novembre 2009, Universitat de Barcelona; http://www.sciencia.cat/biblioteca/documents/ContrerasMiralles_Comtayllaras.pdf, dostęp: 6.09.2010.

⁴³ L. Cifuentes i Comamala, *La ciència en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Barcelona 2006.

⁴⁴ N. Luján, J. Peruchó, *Cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona 1970; N. Luján, *Diccionari Luján de gastronomia catalana*, Barcelona 1990; N. Luján y Tin, *Las cocinas regionales de España*, Barcelona 1991; N. Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona 1997.

⁴⁵ B. Laurioux, *Le Moyen Âge à table*, Paris 1989; idem, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècle*, Paris 2002; idem, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris 2005.

⁴⁶ M. Weiss Adamson, *Food in medieval times*, Westport 2004.

⁴⁷ L. Plouvier, *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Medium Aevum Quotidianum”, Newsletter, vol. 13, 1988, s. 28–47.

⁴⁸ M. Ouerfelli, *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008.

⁴⁹ *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. 1–2, Lleida 1995; *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII), XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995*, Palma 1996; *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, „Anuario de estudios medievales”, Anex 20, Barcelona 1988.

niezbędnych ilości poszczególnych składników czy ich proporcji. Szczególnie cenne są w tym względzie prace Eliany Thibaut i Comalady⁵⁰, Isidry Maranges⁵¹, Josepa Lladonosa i Giró⁵² oraz Josy Marty-Dufaut⁵³.

Dorobek późnośredniowiecznego piśmiennictwa kulinarnego z Korony Aragonii jest obecny także w licznych publikacjach o charakterze popularnonaukowym. Wśród nich na szczególną uwagę zasługują prace Jaume'a Fàbrega⁵⁴.

Kolejne zagadnienie dotyczy wykorzystania tekstów najstarszych katalońskich manuskryptów kulinarnych w pracy dydaktycznej z młodzieżą oraz aktywizacji uczniów na różnych poziomach edukacji. I tak na szczeblu akademickim są to publikacje źródeł niezbędnych do studiowania zagadnień z historii języka czy – ogólnie – dziejów Hiszpanii. Z kolei w szkołach średnich cały tekst *Llibre de totes maneres de confits* posłużył Jaume'owi Fàbregowi do przygotowania jednej z kart prac dla uczniów⁵⁵.

Znaczącym przyczynkiem do propagowania aktualnych wyników badań nad średniowiecznymi źródłami stały się także ekspozycje, których celem była popularyzacja wiedzy o katalońskiej kuchni. Wystawom towarzyszyły stosowne wydawnictwa katalogowe, zawierające artykuły naukowe⁵⁶.

III. ANALIZA METOD STOSOWANYCH W STUDIACH NAD KATALOŃSKIM PÓŻNOŚREDNIOWIECZNYM PIŚMIENICTWEM KULINARNYM

Badacze średniowiecznych tekstów kulinarnych mieli ograniczony wybór metod badawczych, ponieważ były one zdeterminowane charakterem analizowanego materiału. Zgodnie z regułami sztuki edytorskiej zastosowali do analizowanych tekstów rękopisów zasady krytyki źródła historycznego. W trakcie prac szczególnie pomocna okazała się metoda filologiczna, wykorzystywana w studiach nad średniowiecznym językiem katalońskim.

Cztery rękopisy katalońskie, opisywane w niniejszej rozprawie, stanowią wyśmienity materiał wyjściowy do badań porównawczych nad transferem dziedzictwa

⁵⁰ Pierwsze katalońskie: E. Thibaut i Comelade, *La cuina medieval a l'abast*, Barcelona 1986; drugie wydanie przejrane i poprawione zostało wydane pod zmienionym tytułem: eadem, *Cuina medieval catalana: història, dietètica i cuina*, Valls 2006.

⁵¹ I. Maranges, *Dolços medieval...*; eadem, *La cuina catalana medieval...*

⁵² J. Lladonosa i Giró, *La cuina medieval catalana*, Barcelona 1984; idem, *La cuina catalana més antiga*, Barcelona 1998.

⁵³ J. Marty-Dufaut, *Le Libre de Sent Soví. La cuisine médiévale catalane au début du XIV^e siècle. Recettes d'après le manuscrit*, Bayeux 2009.

⁵⁴ J. Fàbrega, *El convit del Tirant. Cuina i comensalitat de l'Edat Mitjana a Ferran Adrià*, Lleida 2007.

⁵⁵ <http://www.xtec.cat/~jjordan/lleida/unitats/docs/menjar.pdf>, dostęp: 6.09.2010.

⁵⁶ *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 15 de setembre de 1994–15 de gener de 1995*, Barcelona 1994; *Menjar a Catalunya. L'estil d'un poble*, Barcelona 1997.

kulinarnego. Jest to sytuacja o tyle szczególna, że rzecz tyczy się Półwyspu Iberyjskiego, gdzie mieszały się tradycje żywieniowe różnych nacji i kultur. Dzięki zastosowaniu metody porównawczej możliwe stało się określenie stopnia oddziaływania kultury muzułmańskiej i żydowskiej na upodobania kulinarne chrześcijańskich mieszkańców tego obszaru, w szczególności kręgów dworskich. Wykorzystanie tej metody do pracy z księgami kucharskimi powstałymi w kręgu kultury Morza Śródziemnego oraz poza jego granicami pozwoliło na zanalizowanie zasięgu oddziaływania katalońskich tradycji kulinarnych oraz ich wpływ zarówno na wczesnorennesansową kuchnię państw Półwyspu Apenińskiego, jak i późnośredniowieczną gastronomię z terenów Francji. Kolejnym wymiernym aspektem metody porównawczej było zaobserwowanie powiązań międzytekstowych w obrębie samych interesujących nas zbiorów oraz ich oddziaływania na inne opracowania.

Zaangażowani w badania nad średniowiecznymi manuskryptami kulinarnymi współcześni praktycy i specjaliści z dziedziny gastronomii wypracowali specyficzną metodę, którą można by umownie nazwać adaptacyjną. Dzięki niej lepiej poznano wiele faktów i zależności, opisanych w materiałach źródłowych. Udało im się zaadaptować niektóre ze średniowiecznych przepisów do zasobów i wymogów współczesnej sztuki kulinarnej, a jednocześnie rozbudzić zainteresowanie tą tematyką wśród pasjonatów przeszłości, działających między innymi w grupach rekonstrukcyjnych.

IV. DALSZE POSTULATY BADAWCZE

Zawarte w pracach naukowych, głównie badaczy katalońsko- i hiszpańskojęzycznych, postulaty badawcze ogniskują się wokół konieczności prowadzenia pogłębionych analiz poszczególnych tekstów między innymi w takich kwestiach, jak chronologia i okoliczności ich powstania. Teraz najistotniejsze jest prowadzenie dalszych badań archiwalnych, ponieważ pojawiają się w literaturze przedmiotu liczne wzmianki sugerujące istnienie nieznanych przepisów rozproszonych po manuskryptach. Gdyby udało się wprowadzić je do obiegu naukowego, z pewnością przyczyniłyby się do wyjaśnienia wielu zagadnień z zakresu katalońskiego piśmiennictwa kulinarnego. Kolejne postulaty podnoszą kwestię prowadzenia dalszych studiów porównawczych i zawierają sugestie na temat pożądaných prac wydawniczych.

W tym kontekście wyjątkowo obiecująco wygląda zapowiedź opublikowania treści trzeciego z manuskryptów, to jest *Llibre d'aparellar de menjar*. W środowisku naukowym istnieje przekonanie, że pozwoli to na dokładniejsze ustalenie dróg obiegu receptur w zachodniej części Morza Śródziemnego oraz państwach ościennych. Nie można wykluczyć, że doprowadzi to także do odkryć na temat proveniencji innych europejskich ksiąg kucharskich ze schyłkowego okresu wieków średnich.

WNIOSKI

Wielopłaszczyznowe studia nad późnośredniowiecznym katalońskim piśmiennictwem kulinarnym, w ostatniej dekadzie zintensyfikowane, stanowią interesującą ilustrację metod pozyskiwania wiedzy o wybranych aspektach dawnych zwyczajów gastronomicznych, pojmowanych także jako składniki dziedzictwa narodowego Katalonii.

Staranne przygotowanie edycji materiałów źródłowych, liczne opracowania naukowe i popularyzatorskie, a także specjalistyczne konferencje naukowe i wystawy otwarte dla masowej publiczności to wymierny skutek współpracy specjalistów z różnych dziedzin. Jest to także dowód na rosnące zainteresowanie najstarszymi manuskryptami kulinarnymi z terenów średniowiecznej Korony Aragonii. Zważywszy na ten fakt oraz obserwowaną w ostatnich latach dynamizację studiów nad omawianym tu zagadnieniem, można wyrażać nadzieję, że nauka nie powiedziała w tej kwestii ostatniego słowa.

